TYGODNIK
ROLNICZO-TECHNOLOGICZNY.

ROK DRUGI. KWARTAŁ CZWARTY.

ORA ET LABORA. MEDIUM TENUERE BEATI.



Pisma tego w każdy Piątek wychodzić będzie arkusz — Przedpłata wynosi półrocznie: w Warszawie zł. 12, na prowincyi zł 15. — Prenumerować nań można: w Warszawie w Księgarniach: Pana Sennewalda, P. Emanuela Glücksberga, P. Jana Glücksberga, P. Dmochowskiego, P. Szteblera, w Biórze Informacyjnem, w Biórze Zleceń, w drukarni Piasta, w Składzie P. Filipa Ciechanowskiego przy Podwalu. — Na prowincyi: na wszystkich Urzędach i Stacyjach Pocztowych.

N^ro 42

PIĄTEK Dnia 14 Października 1836.

Przemysł Wiejski.

Ciekawa polemika w przedmiocie fabrykacyi cukru burakowego.

W Nrze 29 niniejszego pisma namieniłem o sposobie P. Zier i Hannewalda wyrabiania cukru burakowego, i wykazałem w ogólności całą ważność tego wynalazku. — Metoda ta, jak się tego spodziewać należało, zwróciła na siebie uwagę mających chęć zaprowadzenia u nas fabrykacyi cukru burakowego. Nie sądzę więc od rzeczy, obeznać czytelników mego pisma z polemiką, do jakiej dała powód, zamieszczoną w pismie niemieckiem Ekonom. Neuigk. — Podobne spory najwięcej się przyczyniają do wyjaśnienia rzeczy. Aby zaś wykazać i sposób ich prowadzenia w Niemczech, zamieszczam je w prostem tłumaczeniu; a to tem bardziej, iż w podobnych piórowych walkach, już same wyrażenia wykrywają niejako prawdę, jak to mówi trafnie owo francuzkie przysłowie: tu te fache! donc tu a tort. — Teraz do rzeczy.

P. Kodweiss, Inspektor fabryki cukru burakowego Księcia Oettingen-Wallerstein w Königsaal, mówiąc o fabrykacyi cukru burakowego w Czechach, tak się wyraża:

„Przy zakończeniu niniejszego artykułu wspomnieć mi wypada o metodzie P. Zier w Zerbst, która obecnie tak głośną się stała. Pominę tu te, w śmieszność nawet wpadające środki ostrożności, jakich używa P. Zier do ukrycia swej tajemnicy; pominę również jego twierdzenie: że w Kwedlinburgu na wielką skalę sposób ten jest zaprowadzony. Zastanowię się jedynie nad tem: O ile ogłoszenie Zier-hannewaldzkie na wiarę zasługuje."

Najprzód zachodzi pytanie: co dowodzi, że burak posiada 12 do 13 procentu cukru? Zapewne to, że go tyle z niego przez analizę otrzymać potrafimy.

Powtóre, jakim sposobem całą tę ilość cukru z niego wyprowadzić można?

Sposoby te są znane; otrzymuje się on albo przez

macerowanie, albo za pomocą pras, lub też za pomocą utworzonej przez parę próżni.

Pomijam, który z powyższych sposobów jest najłatwiejszym i najkorzystniejszym. Przyjmijmy tylko, iż jednym z nich zdołamy wyprowadzić wszystek cukier z buraków, co mówiąc nawiasowo, na wielką skalę, zawsze zostanie: — desiderium pium — tedy musimy jeszcze otrzymany wyciąg cukrowy oczyszczać, gdyż nigdy nie będzie wolnym od różnych ciał obcych.

Mogę twierdzić: iż wszelkich ciał, jakie tylko chemia do tegoż czyszczenia soku burakowego nam nastręcza, probowałem; w części na małem, w części na wielką skalę; i jestem przekonany: iż nie ma innego, prócz wapna, któreby z korzyścią na wielkie massy użytem być mogło.

Zatem P. Zier, otrzymany sok burakowy przez wapno oczyszcza. (a)

Przystąpmy teraz do parowania soku. — Jeżeli podczas parowania oczyszczonego soku burakowego, cukier nie ma być zniszczonym, lub w melasę przeistoczonym; potrzeba: aby płyn nie zawierał żadnych alkalów lub soli, i aby był zgęszczony (parowany), w temperaturze nie przechodzącej 70 stopni R. — Ale wydalenie wszystkich soli z soku jest rzeczą całkiem nie podobną; a zatem nawet wtenczas, gdy temperatura podczas parowania nie przechodzi 70 stopni, musi się koniecznie nieco cukru w melasę przeistoczyć.

To samo ma miejsce co do zgęszczania syropu; i tu pewna jeszcze część cukru zamienia się w melasę. — Wszakże najmniej, gdy czynność ta odbywa się w miejscu z powietrza ogołoconem.

(a) Konkluzyja P. Kodweiss wcale nie przekonywa. — Dla tego, że P. K. nie mógł wynaleźć do czyszczenia soku burakowego innego środka, prócz wapna, utrzymywać, iż już inny nie istnieje, jest to zdaniem mojem zbyt śmiałe zakreślenie granic naturze, przez chemią nam wykrywanych; jest to zapominać, że ta nauka objawia nam ciągle nowe tajniki przyrodzenia, o jakich dawniej pewnie nawet nie pomyślano. Red.

A zatem pytam się: te wielkie i tak okrzyczane objetnice P. Zier, mogąż być urzeczywistnione? możnaż według metody jego otrzymać 12 proc. cukru z buraków?

Na to, taka odpowiedź: — do otrzymania tej ilości cukru, niedosyć aby ją buraki zawierały; albowiem, gdyby tak było w rzeczy samej i gdyby P. Zier wynalazł sposób wyciągania z nich wszystkich części cukrowych; gdyby wykrył najprzyzwoitszy sposób parowania soku i zgęszczania syropu, wtedy zawsze jednak utraci przynajmniej ½ do 1 proc. cukru i otrzyma najmniej 1 proc. melasy: zkąd się wykrywa, iż wtenczas nawet, gdyby buraki posiadały 12 proc. cukru, nigdy z nich tyleż czystego cukru mieć nie będzie.

A zatem — kończy Pan Kodweiss — wszelkie ogłoszenia Pana Zier są bezzasadne, wymyślone do uwiedzenia osób, gruntownych wiadomości w fabrykacyi w mowie będącej nieposiadających, — jak to zapewne wkrótce przyszłość wykaże. (b)

Königsaal 24 Stycznia 1836.

Dr. F. Kodweiss.

(b) Być może, iż to przyszłość wykaże; ale z rozumowań P. Kodweiss bynajmniej tego jeszcze wnosić nie możemy. Nie zbija on bowiem przeciwnika swego doświadczeniami, które tu są stanowczemi, ale raczej, w miejsce ich, stawia nam tylko swoje domysły. Wszystko opiera się tu na ilości zawartego w burakach cukru, i na sposobie postępowania P. Zier, którego P. Kodweiss nie zna, jak to sam powiada. Jestże P. Kodweiss pewnym, iż go więcej niż 12 proc. nie zawierają te buraki, z których P. Zier cukier wydobywa? Uważaż on to za niezmienną pewność, iż podczas fabrykacyi musi się koniecznie znaczna część cukru w melasę zamienić? — Większą, zdaniem mojem, Pan Kodweiss byłby uczynił przysługę publiczności, gdyby się był na miejscu w Kwedlinburgu przekonał: czyli rzeczywiście istnieje tamże fabryka cukru burakowego na wielką skalę, według metody P. Zier, lub nie. Co zaś do otrzymania 12 proc. cukru, tego podobno P. Zier nigdyby nie twierdził. Red.

Na powyższe uwagi odpowiedział Pan Zier w Nrze 56 Ekon. Neuig. z r. b. jak następuje:

Fabrykacya cukru burakowego.
Noty dla P. Kodweiss.

Pierwsza nota. — P. Kodweiss opisał dawniej sposób wyrabiania cukru z buraków, ugruntowany na ówczasowym stopniu tej wiadomości; ale ponieważ podane przez autora zasady były zupełnie mylne, przeto sposób jego dla praktyki żadnej nie przyniósł korzyści. Dziełko więc P. Kodweiss przebiegło bardzo prędko kolej wszystkich ziemskich rzeczy: bo zaledwie się urodziło, a już w niepamięci pogrążonem zostało.— Podobne zjawiska należą do zwyczajnych wypadków w każdej wiadomości. Upadek ich cieszy wprawdzie gorliwego o postęp nauki, bo dowodzi: że lepsze bierze górę nad gorszem; ale zasmuca i drażni tego, dla którego ona jest tylko środkiem zaspokojenia niedorzecznej próżności; i pobudza do zemsty przeciw tym, którzy się stali mimowolnie jej ukorzenia przyczyną.

Kiedy sposób P. Kodweiss ukazał się na widowni przemysłowej, już od dwóch lat istniała metoda Zier-hannewaldzka, i już fabrycznie wykonywaną była. Gdyby P. Kodweiss był się starał gruntownie obeznać z przedmiotem, zanim o nim pisał, wtedy metoda Zier-hannewaldzka byłaby mu powiedziała: że jego sposób nie jest czem innem, jak tylko dawną rutyną, na przesądach ugruntowaną, pozorem wiadomości upstrzoną; który dla swego mikrochemizmu, swych niestosownych oddziaływaczy, wiecznego filtrowania, rozrzedzania powietrza i t. p. w praktykę z korzyścią wprowadzonym być nie może.

Ale pocóż się troszczyć o błędy i słabości drugich; pocóż przyćmiewać urok przyznawanego sobie blasku, dopóki one nie dadzą nam do tego słusznych powodów? Prawda sama sobie drogę toruje. Z tego rzecz uważając stanowiska, chętnieśmy zostawili Panu Kodweiss jego miłe marzenia, w przekonaniu: że nieco prędzej lub później, przecież sam przez się błędy swoje pozna; jak to już w części nastąpiło, gdyż później o owej rozwlekłej mikrochemii, o termometrach i t. d. i t. d. już nawet nie wspomniał.

Tym czasem pobłażania takowe uważał on za słabość, i w Nrze 41 tegoż pisma wywarł swą złość przeciw tym, których przeciwnikami swemi być sądzi. Ale i tu powtórnie w błąd wpada, gdyż nie słabość, jak powiedziałem, ale raczej chęć niesprawienia przykrości bez wyraźnej potrzeby, nakazała milczenie; dziś zaś, będąc wezwani do bronienia się, stawamy do walki.

Druga nota. — P. Kodweiss udawał się listownie po razy kilka do Współki Zier-hannewaldzkiej, o udzielenie mu jej metody. Odmówną odpowiedź uważał on za niesłychaną obrazę; i odtąd nie mogąc poznać metody naszej, ogłasza ją za bezzasadną, za fałszywą.

Trzecia nota.—Dr. Kodweiss (co nie wszyscy może wiedzą) jest Dyrektorem fabryki cukru burakowego Księcia Oettingen-Wallerstein. Potrzeba więc nadać sobie w oczach swego pryncypała jakoweś znaczenie: najpewniej zatem stanąć w rzędzie autorów. Bo jakążby to miało minę, gdyby czasem Książe, posłyszawszy o rezultatach Zier-hannewaldzkiej metody, zapytał się: dla czego to metoda Kodwejska tyle cukru nie wydaje, co tamta? — Nieszczęsne pytanie! — Cóżby tu odpowiedzieć? Najkródzej więc uprzedzić pytanie autorską powagą i nie znając rzeczy, śmiało wyrzec: „że nie nie warta, że tylko osoby fabrykacyi nie znające, uwodzi.”

Tyle dla publiczności, mającej udział w przedmiocie, o którym mowa; osoby zaś, które posiadają już metodę Zier-hannewaldzką, potrafią same przez się ocenić uczynione jej zarzuty.— Teraz parę słów dla samego Dr. Kodweiss.

)(

Aby nadal nie mówiono: że osoby, gruntownie wiadomości nieposiadające, naumyślnie bywają w błąd wprowadzane i uwodzone, zniżam się, o ile moje obowiązki dozwalają, do poświęcenia niektórych chwil, na sprostowanie błędów, jakie Pan, w skutek przestarzałych przesądów i niedostatecznego rzeczy zgłębiania, starasz się dziś jeszcze rozkrzewiać.

Tyle, ile Payen przez chemiczny rozbiór otrzymuje z buraków cukru, tyle go osiągamy sposobem fabrycznym, za pomocą naszej metody. Ale może Pan osądzisz prace tego znakomitego francuzkiego chemika za niegodne swej uwagi?

Że Pań, według swej metody, nie osiągasz podobnych rezultatów, nie powinno go wcale zadziwiać, jak to nie dziwi bynajmniej właściciéli metody Zier-hannewaldzkiej; albowiem popełniasz w swej fabrykacyi od A. do Z. tyle błędów, przezco cukier w melasę się musi przeistaczać, iż to tylko nas dziwi: że nawet kilka procentu cukru otrzymujesz.

Tak często okazywaliśmy, i to w przytomności wielu znawców i biegłych fabrykantów cukru: że czynione przez nas obietnice, na pewnej są oparte podstawie; iż uczyniony nam przez Pana zarzut, żadnej już nie byłby wymagał odpowiedzi, gdybyś Pan był po prostu powtórzył nasze ogłoszenie; ale Pan pisałeś bajki o 12 — 13 procentach, przez innych utworzone.

Tak bajecznie nie brzmią nasze obietnice. Powiedzieliśmy: „otrzymać można cukier z soku burakowego, bez zamienienia go po większej części w melasę, jak to miało miejsce dotąd, a mianowicie według metody pańskiej."

My otrzymujemy $\frac{7}{8}$ części cukru, a $\frac{1}{8}$ część melasy, to jest: ciała, które mieści w sobie tyle soli łatwo się rozpuszczających, iż przez krystalizacyją cukier nie może już być od nich oddzielonym. (a)

Nie przeczę, iżby z soku 12 stopni R. trzymającego, nie można otrzymać przynajmniej 12 — 13 proc. cukru, gdyby gatunkowa onegoż ciężkość pochodziła od znajdującego się w nim cukru; jeżeliby zaś była ona skutkiem innych ciał, wtedy i to twierdzenie Pana byłoby fałszywem.

Sok burakowy w fabryce Kwedlinburgskiej przerabiany, trzyma 8 do $8\frac{1}{2}$ stop. R. Według zdania znawców, a mianowicie PP. Arembrecht i Pätsch fabrykantów cukru burakowego w Frankfurcie nad Odrą, (których sok trzyma 11 stop. R.) nie należy on do najprzedniejszych; jednakże otrzymywaliśmy z niego stosunkowo znacznie więcej cukru, aniżeli się to Panu podobało przyjąć za trudne do pojęcia maximum. (b)

Pan odpowiadasz sam sobie na pytanie: „Jakie środki podaje nam nauka do osiągnienia 12 proc. cukru?" — Wstrzymuję się od ocenienia odpowiedzi pańskiej na toż pytanie, dopóki się wyraźnie nie oświadczysz: co rozumiesz przez naukę; czy li naukę wyrabiania cukru, czyli chemią techniczną, lub też, jak to często bywa, własną umiejętność. — Ale wszakże zdarzają się na ziemi wypadki, o których się mądrym ludziom ani nawet śniło: to powinieneś Pan był rozważyć, a następnie do swych dowodów dodać ten warunek: „o ile Dr. Kodweiss, który metody Zier-hannewaldzkiej wcale nie zna, o niej jest w stanie domniemywać."

(a) Ale dla czego P. Zier nie mówi wyraźnie jaki procent cukru otrzymuje? gdyż to, co powiada, odnosi się do stosunku melasy do cukru. Red.

(b) To wyraźne zbaczanie od rzeczy, nie czyni, zdaniem mojem, zaszczytu autorowi. Wszakże tu chodzi oto jedynie: ile za pomocą swej metody otrzymuje on cukru; tego zaś widocznie nie chce powiedzieć. Red.

Powiadasz Pan: iż używałeś wszystkich środków do czyszczenia cukru, jakie tylko chemia nastręcza; wymieniasz te, których używałeś, i mówisz: tu jest koniec świata — ma się pewnie rozumieć — mądrości. (a) Ale stare przysłowie mówi także: „i za górami mieszkają ludzie"; a tą razą ma ono słuszność, gdyż żadnego z środków, które Pan wymieniłeś, nie używamy w Kwedlinburgu. Zbyt mocne zaufanie masz Pan do wiary publicznej, jeżeli mniemasz: że tak przesadzonym słowom zawierzy. Usprawiedliwienie takowego mniemania jest koniecznem; podaje do tego Panu sposobność, w przekonaniu, iż tem pewniej nam go nie odmówisz, iż go żądam dla użytku wielu uwiedzionych, i że to Panu będzie bardzo łatwem.

Zapewne Pan słyszałeś i czytałeś, iż w nowszych czasach polecono gyps za środek do czyszczenia soku burakowego; a ponieważ i on liczy się do tych wszystkich, których próbowałeś, tedy bezwątpienia wykryłeś sposób działania jego na sok burakowy. Chciej więc odpowiedzieć nam z łaski swojej na następujące pytanie:

1. Jak działa gyps na sok burakowy?

2. Możnaż go polecać do czyszczenia tego soku lub nie? i przyczyny, dla których tak, lub nie tak, postępować należy?

3. Dla czego nie używasz go w swej metodzie?

Gruntowna odpowiedź na te pytania, nada powyższemu twierdzeniu: że wszystkich środków probowałeś, niejaką wartość, na której jej dotąd zupełnie zbywa.

Ale powiedz mi Pan, jak mogłeś tak szybko, (czego się wcale nie spodziewałem) metodę swą wydoskonalić? Rozumiałem że moja jest krótką i dobrą; ale jakże się to można mylić? Przed niedawnym jeszcze czasem, by dojść do celu, czyniłeś Pan więcej odemnie kroków, a teraz już o jeden w tyle pozostałem; albowiem od czyszczenia soku, o którem jakby od niechcenia wspominasz, za jednym susem stanąłeś u parowania onegoż. Nie była też to chęć wyciągnienia mnie za słówko? otrzymania upragnionej skazówki? (b)

Oceniając gruntownie uwagi Pana nad metodą Zier-hannewaldzką — której, jak to sam oświadczasz, nie znasz — wyznać należy, iż nie są one czem innem: jak płodem ukorzonej próżności. — Takie słabości ludzkiej przyrody łatwo przebaczamy, dopóki nie mają celu: rozpościerania błędów i naumyślnego obrażania drugich. Skoro zaś cel takowy widocznie objawiają, powinnością naszą jest wtedy skarcić je, i wykazać: że nie zawsze mieści się sapienti sat tam, gdzie się nią nadymamy; albowiem kto sądzi o rzeczach, których nie zna, nie jest z liczby mądrych.

Zerbst 29 Kwietnia 1836.

Dr. Zier.

(*Odpowiedź P. Kodweiss w następnym Nrze.*)

(a) Myśl P. Kodweiss zdaje się być ta sama, lubo innemi słowy wyrażona, jak to wyżéj w przypisku powiedziałem. Red.

(b) Z całego tego okresu widać, jak starannie P. Zier swą metodę ukrywa, i dla tego to w wielu miejscach tak nie jasno się tłumaczy. Red.

Wiadomości Handlowe i Przemysłowe, w bliższej styczności z rolnictwem naszem zostające.

Pięcioletnia podróż owiec saskich nad granicę chińską.

(Annal. Borghausena rok IX. Tom 8 Ner 101. 102.)

Uszlachetnienie owiec rozpostarło się w nowszych czasach niemal po całym świecie. Z Hiszpanii, tej od dawnego już czasu ojczyzny owiec cienkowełnych, sprowadzano owce rozplodowe najprzód na zachód i północ Europy, a nieco później i w inne części świata. — Przed kilku laty prowadzono gromadę owiec merynos z Saksonii, do najoddaleńszych granic Syberyi, celem poprawienia krajowych. Podróż ich, od brzegów Elby do ujścia rzeki Argun w rzekę Amur, trwała blizko lat 5. — Gromada ta, złożona z 600 owiec (po 20 do 25 talarów za sztukę), pod dyrekcyją saskiego owczarza, Jana Bogumiła Bürgera, udała się w podróż w roku 1827. W roku 1829 stanęła w Moskwie. 500 sztuk poszło ztąd do Irkutska nad granicę chińską. Ku końcowi roku 1830, w przeciągu 4 miesięcy, uszły 2140 wiorst, czyli 307 mil polskich. Przezimowały w Jakuterowsku, ale tak nieszczęśliwie, iż przeszło połowa ich wypadła. Przyczyną tego była zapewne nagła zmiana temperatury i zły pokarm zimowy. Na wiosnę 1831 r. udała się w dalszą podróż. Po ujściu 2100 wiorst, przezimowała jeszcze w tej drodze; ale już szczęśliwiej, gdyż mało wypadło, a jagniąt 90 przybyło. Dopiero w r. 1832 stanęła szczęśliwie w Irkutsku.

Owce saskie do Australii prowadzone.

(Allg. Landw. Zeit.)

P. Folong, młody właściciel ziemski w Australii, uważając swoje owce, pochodzące od tych, które jego rodzice z Saksonii sprowadzili, za nie dosyć cienkie i wełniste, mimo najstaranniejszego parzenia i hodowania, przybył naumyślnie do Europy po nowy transport tych zwierząt. Zachęcony pismami P. Ehrenfelsa i Petrego, udał się najprzód do Austryi; jednakże nie znajdując tam tryków i maciorek tak cienkich i wełnistych, jak sobie tego życzył, wrócił do Saksonii i tu dopiero, częścią w owczarniach królewskich, częścią u prywatnych osób, nabył, wprawdzie małą liczbę, ale samych wyborowych tryków i maciorek. Owce te transportowane zostały morzem do Tull, zkąd szły lądem do Liwerpola, a ztąd morzem do Australii. Za przewiezienie ich tamże z Liwerpolu, płacił po 26⅔ talara pruskiego od sztuki. — W drodze od Saksonii do Australii, pomimo największego starania, wypadnie ich przynajmniej ¼ lub ⅛ część. Ileż to więc jedna owca na miejscu kosztuje! — Wiadomość ta, jak z jednej strony nas zasmuca, bo wskazuje, jakie korzyści chów owiec w Australii obiecuje, kiedy tak wielkich nie szczędzą nakładów na zaprowadzenie go; tak z drugiej strony nieco pociesza, gdyż zdaje się potwierdzać dawniej udzieloną: (Ner 1 Tygod. r. b.) że mimo wszelkiego usiłowania, wełna wyradza się w Australii.

Lód przedmiotem handlu.

Przemysł z wszystkiego umie korzystać. Ku końcowi przeszłej zimy, wyszły z portu Norwegskiego Mandel, do Berwick 3 okręta naładowane lodem. Służy on do dostawiania łososi do Londynu w stanie świeżym. Poczem w części jest sprzedany w Londynie, w części dalej prowadzony. —

Czem jest dla Norwegczyka lód, nie mogłożby być dla nas np. nasienie lniane, którego tak wiele Anglia kupuje; len, pakuły nawet, (któreby znalazły za granicą odbyt, bo ich wiele potrzebują na grube płótno na wory, do przewożenia kawy i innych kolonialnych artykułów), rzep, olej, nasienie koniczyny, ser, masło, jedwab i t. p. i t. p. i t. p. Ale tak nie jest! Pytamy dla czego? łatwa odpowiedź: Norwegczyk spekuluje, przemyśliwa, a my, — powiedzmy sobie prawdę, — narzekamy na ciężkie czasy; i jakby przykuci do dawniejszego gospodarstwa, nieśmiemy o krok posunąć się naprzód. — To nam każdy słusznie będzie mógł zarzucić: dopóki nasze fabryki cukru burakowego, potrzeby kraju nie zaspokoją; dopóki wznosząca się w kraju fabryka wyrobów jedwabnych, jedwab z za-granicy będzie sprowadzać; dopóki cienką wełną, po zaspokojeniu własnych, zagranicznych nie przepełniemy targów; dopóki nasienie koniczyny w własnym kraju po 7 zł. garniec kupować będziemy (!!!), lub je z za-granicy sprowadzać; słowem: dopóki z gruntu nie porzucimy dawnego sposobu gospodarowania, a niezaprowadzim odpowiedniego obecnym potrzebom świata.

Przesyłanie mąki za granicę.

Nadzieja prowadzenia naszej mąki w odległe części świata, udoskonali zapewne nasze młyny; odbyt prosa za granicę, wprowadzi toż ziarno w kolej uprawianych u nas płodów; a wznosząca się coraz bardziej cena jedwabiu, zachęci nas do uprawy drzewa morwowego, a następnie do produkowania krajowego jedwabiu.

Domysłowy wywóz mąki z Europy do Ameryki południowej, a nawet i do północnej.

Gazeta Handlowa Pruska z dnia 8 Października r. b. zawiera obszerny artykuł, w którym Autor mówi w treści co następuje: „Widoki na odbyt zboża w roku bieżącym są bardzo pomyślne; albowiem żniwa w Ameryce w roku zeszłym, nie były wcale obfite; tego zaś roku o wiele jeszcze są gorsze. — W ostatnich lat 10ciu w Filadelfii cena mąki pszennej ważyła się między 4 dolarami 65 cent. a 6 dol. 82 cent. za beczkę. Dziś, 24 Sierpnia r. b., żądają już za takąż beczkę 7 dolar. 87 cent. — Jednakże na przyszłość handel zbożem jest i zostanie bardzo niepewnym; ale natomiast nic pewniejszego nad handel mąką dobrą i trwałą; i na ten tylko handel na przyszłość rachować można, a to z następujących powodów:

„Dotąd Stany Zjednoczone Ameryki północnej wysyłały rocznie do Ameryki południowej przeszło milion beczek mąki (około 3½ miliona szefli berl.) i przedawały ją tamże bardzo korzystnie. (W ostatnich czasach beczkę po 12 do 15 piastrów.) Azatem Amerykanie północni produkowali około 3½ miliona szefli przenicy nad własną potrzebę."

„Jednakże, jakkolwiek przezto uprawa zboża przynosiła rolnikom tamecznym znaczne korzyści, wielu przecież z nich przekonało się już, iż są jeszcze korzystniejsze inne odnogi przemysłu rolniczego i ich stosunkom handlowym, klimatowym i ziemi, więcej odpowiednie, niżli uprawa zboża na handel do Ameryki południowej. — A więc, jeżeli przez dowóz naszej mąki do Ameryki południowej, cena jej tamże się zniży, tedy spodziewać się należy, iż wówczas Amerykanie północni tem mniej uprawiać będą pszenicę na handel do Ameryki południowej, i my zostaniemy w posiadaniu targu tamecznego."

Autor dalej jeszcze posuwa swe nadzieje. Przepowiada nam: że, gdy ludność w Ameryce północnej tak bardzo wzrasta, (a w południowej wzrastać będzie, skoro się kraje te uspokoją), przeto przyjdzie czas, iż produkcya tamże pszenicy nie odpowie konsumcyi krajowej; a zatem wtedy, już nie tylko Amerykanie południowi, ale i północni, mąkę pszenną z Europy brać będą. — Oby tak było! ale wielkie pytanie, czyli tak będzie! — czyli Amerykanie zechcą się stać zależnemi od Europy, pod najważniejszym względem, to jest: pod względem pierwszych potrzeb życia. — Zdaje mi się, iż historyja ich pierwiastkowej ojczyzny, Anglii, odwiedzie ich od tak niebezpiecznej ekonomiki. — Zresztą podniosłożby się przez to zboże nasze tak wysoko, iżby wynagradzało koszta uprawy, i przynosiło takie korzyści, jakie nam inne odnogi przemysłu wiejskiego roku-

ją? — Jest to wielkie pytanie, które nie rozumowanie a priori, ale czas rozwiąże.

Handel wełną.

Wyżej przytoczona Gazeta Handlowa pisze pod artykułem z Frankfortu n. M. z d. 28 Września: „Na tutejszy jarmark jesienny, połączony z targiem na wełnę, przywieziono około 5000 balów nowej i starej wełny. Liczba kupujących była bardzo znaczna, tak z Nadreńsko-Pruskich prowincyj i Belgii, jako też z Francyi. Wszyscy okazywali wielką chęć kupna. — Wełnę jednostrzyżną płacono o 10 zł. reń. wyżej za centnar, niżeli w roku zeszłym, i zapewne więcej jeszcze byłoby się jej sprzedało, gdyby dowóz był znaczniejszy.

Wywóz cukru burakowego z Prus do Szwecyi.

I Prusy już poznały ważność fabrykacyi cukru burakowego; już bowiem prowadzą ze Szczecina do Sztokolmu, nie tylko surowy cukier burakowy i melisę, czyli syrop, ale nadto i cukier rafinowany. — Tak więc w koło nas starannie pielęgnują tę nową odnogę przemysłu rolniczego, a my patrzymy na to, poznajemy korzyści, bo ich nie widzieć nie można; ale wszystko się kończy na przypatrywaniu się (a może i zazdroszczeniu) zbogacania się sąsiadów. — Jak też to głęboko może się zakorzenić przesąd, obojętność na własne, nie mówię już ogólne, dobro, i przywiązanie do empiryzmu!

Wiadomości Krajowe.

O zawieraniu kontraktu na wełnę.

(Artykuł nadesłany.)

Nikt nie jest w stanie już teraz oznaczyć, jaką wartość mieć może wełna w miesiącu Czerwcu roku przyszłego, gdyby ją teraz kupować chciano, w stosunku zaszłych okoliczności, nie możnaby, postępując rozsądnie, jak tylko średnie podać ceny, zważywszy na brak pieniędzy we wszystkich prawie europejskich giełdach, na ogromną importacyą wełny do Anglii, a nadewszystko na stagnacyją, która od 4 tygodni na targach wełny panuje; lubo i na Nowy Rok byłoby jeszcze zawcześnie stanowczą dać opinią o przyszłej strzyży; gdy jednak niektórzy dziedzice dóbr mogliby życzyć wełnę swoją, która dotychczas w gospodarstwie najlepiej popłaca, wcześniej spieniężyć i tym sposobem spekulacyą na zboże sobie zapewnić, zatem nie tylko poleciłem moim Kantorom i Ajentom w Międzyrzecu, Lublinie, Pinczowie i Kutnie, aby na życzenie wełnę na kontrakty z dostawą na rok 1837 zakupywali, lecz opatrzyłem one w znaczne fundusze, aby podług życzenia przedających połowę wartości, a nawet w potrzebie więcej jeszcze na zadatek wyliczali. Rozporządzenia tego rodzaju nie mogą tylko być pożądane dla właścicieli owczarń, gdyż podług swych widoków lub wygody, może z mojej propozycyi użytkować lub nie, i pod tym tylko względem życzę, aby WW. Panowie Obywatele raczyli wspierać moje zakłady, mając na uwadze, że w tym roku przeszło 5 milionów złotych za wełnę do kraju wprowadziłem; okoliczność, która, jeżeli nie wzbudzi chęci wejścia ze mną w stosunki, jednakże przekonać musi każdego o pomyślnym wzroście mego handlu. To tylko jeszcze mi nadmienić wypada, że żadnemu z moich Ajentów, ani też Maklerów im towarzyszących, ani grosza jednego od przedających brać nie wolno, i z wdzięcznością przyjmę od każdego uwiadomienie na mój koszt, gdyby takowe nadużycie wydarzyć się miało.

Warszawa dnia 30 Września 1836 r.

Adolphs Callenbach.

Doniesienie Literackie.

Wyszła z druku Trzecia część dziełka: O potrzebie i możności zaprowadzenia w kraju naszym jedwabnictwa, przez N. Kurowskiego. PP. Prenumeratorowie raczą ją odebrać tam, gdzie na dwie pierwsze przedpłatę złożyli. — Cena całego dziełka zł. 6. — Dostać go można w Warszawie w Redakcyi Tygodnika Rolniczo-Technologicznego przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789 i tam, gdzie się przyjmuje prenumerata na toż dzieło. Na prowincyi zapisać je można, za złożeniem powyższej ceny, na wszystkich Urzędach i Stacyach Pocztowych.

Redaktor Tygodnika Nep. Kurowski przy ulicy Sto-Jerskiej Nro 1789. — w Drukarni XX. Pijarów.